

PROSES PEMBUATAN PRODUK MAKANAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA (STUDI KASUS PADA MERK DAGANG AL-BAROKAH DI DESA JURUG PONOROGO)

Lesta Pangesti¹, Abid Rohmanu²

^{1,2} Fakultas Syariah, IAIN Ponorogo

¹Email: lestapangesti731@gmail.com

²Email: abid76@iainponorogo.ac.id

DOI: 10.21154/antologihukum.v3i1.2236

Received: 3-7-2023

Revised: 17-7-2023

Approved: 27-7-2023

Abstract: *This study aims to explain the halal assurance of food products and the standardization of product hygiene in the al-Barokah home industry. This research uses a qualitative approach with the type of field research. This research uses data collection techniques of interviews, observation, and documentation to obtain the required data. They are concluding using the inductive method. From the research, the results were that Business actors understand halal product assurance but do not apply it to the additional ingredients (fermipan) used to make gingerbread, so it is not following halal product assurance legislation. Business actors still ignore food hygiene because they let flies swarm around bananas during the banana roll sale drying process. Hence, the process is not following halal standards based on halal processing.*

Keywords: *Halal Assurance; Halal Product Process; Standardisation*

Abstrak: Tujuan penelitian ini untuk menjelaskan jaminan halal produk makanan dan standarisasi kebersihan produk di industri rumah tangga al-Barokah. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitian lapangan (*field research*). Untuk memperoleh data yang dibutuhkan, penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data wawancara, observasi, dan dokumentasi. Penarikan kesimpulan menggunakan metode induktif. Dari penelitian yang dilakukan diperoleh hasil penelitian bahwa: Pelaku usaha paham dengan jaminan produk halal namun tidak menerapkan pada bahan tambahan (fermipan) pembuatan roti jahe yang digunakannya sehingga tidak sesuai dengan perundang-undangan jaminan produk halal. Pelaku usaha masih mengabaikan kebersihan makanan karena membiarkan alat mengerumuni pisang saat proses penjemuran sale pisang gulung, sehingga proses tersebut tidak sesuai dengan standarisasi halal berdasarkan halal cara memprosesnya.

Kata Kunci: Jaminan Halal; Standarisasi; Proses Produk Halal

PENDAHULUAN

Di masa sekarang ini banyak orang yang berbisnis memproduksi olahan produk makanan dengan berbagai macam jenisnya. Apalagi dimasa sekarang ini semakin kurangnya pelaku usaha dalam memperhatikan bahan baku dan proses pembuatan olahan makanan yang mereka produksi. Begitu juga dengan konsumen

yang hanya memanfaatkan produk makanan untuk dikonsumsi begitu saja tanpa mempertimbangkan kehalalan produk tersebut. Banyak dari pelaku usaha dan konsumen yang kurang paham dan kurang kesadaran hukum terhadap produk makanan halal yang ada disekitar mereka.

Sedangkan kebutuhan primer setiap manusia adalah pangan. Pangan merupakan hal yang wajib ada disetiap waktu, aman dikonsumsi, bermutu, bergizi, serta memiliki harga yang dapat dijangkau oleh daya beli masyarakat. Pangan dibedakan menjadi dua golongan, yaitu pangan mentah dan pangan jadi. Pangan mentah langsung diperoleh dari hasil alam seperti singkong, kacang tanah dll. Sedangkan pangan jadi merupakan pangan yang sudah melalui proses pengolahan yang disebut dengan produk olahan makanan. Dilihat dari aspek kesehatan pangan dinyatakan aman apabila pangan tersebut sehat dan bermutu.¹

Bagi umat islam syarat utama makanan yang harus dipenuhi adalah kriteria halal. Halal adalah sebuah aturan prinsip dalam agama islam yang digunakan untuk menyatakan bahwa sesuatu hal diijikan atau dilarang untuk dikonsumsi oleh seorang muslim sesuai dengan yang tertulis dalam Al-Quran. Seperti firman Allah SWT pada Al-Quran Surat Al-Maidah Ayat 88 pada ayat tersebut Allah SWT memerintahkan umat muslim untuk makan makanan yang halal dan bersyukurlah atas segala rizki yang Allah berikan kepada kita. Dengan demikian mengonsumsi makanan harus sesuai kebutuhan kita, jika berlebih itu tidak baik bahkan akan timbul penyakit. Sedangkan maksud baik adalah dari segi kemanfaatannya, yaitu yang mengandung manfaat dan masalah bagi tubuh, mengandung gizi, vitamin, protein, dan sebagainya.

Di Indonesia regulasi aturan produk halal pada masa sebelumnya masih bersifat tidak wajib (*voluntary*) artinya hanya sukarela saja.² Namun semenjak diterbitkannya Undang-Undang Republik Indonesia Nomer 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, maka pengajuan sertifikasi halal oleh produsen bersifat wajib (*mandatory*).³ Ketentuan kewajiban sertifikat halal tersebut telah tertulis dalam pasal 4 yang menyatakan bahwa “ Produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan diwilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.”⁴ Pemberlakuan kewajiban sertifikat halal bagi semua produk di Indonesia berlaku pada 5 tahun ke depan sejak UU tersebut diterbitkan, maka tahun 2019 merupakan tahun pelaksanaan UU tersebut sehingga semua produk, termasuk produk makanan harus memiliki sertifikat halal.⁵

¹ Zainur Zainur, ‘Konsep Dasar Kebutuhan Manusia Menurut Perspektif Ekonomi Islam’, *an-Nahl*, 7, no. 1 (2020), 28.

² Meivi Kartika Sari dan Eny Sulistyowati, ‘Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah Berkaitan Kepemilikan Sertifikat Halal Pada Produk Olahan Pangan’ 7 (2020): 3.

³ Hasan Sofyan, *Sertifikasi Halal Dalam Hukum Positif Dan Implementasi Di Indonesia*, (Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014), 15.

⁴ Pasal 4 Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

⁵ Iqbal Muhammad, ‘Standarisasi Produk Pangan Halal (Studi Komparatif Perspektif Hukum Islam dan Hukum Positif)’ 3, no. 1 (2018): 7.

Desa Jurug merupakan salah satu daerah yang dikenal masyarakat sebagai Desa yang memiliki industri rumah tangga terbanyak diantara Desa lainnya di Kecamatan Sooko. Pada tahun 2023 ini diketahui di Desa Jurug terdapat delapan pelaku usaha makanan yang sudah memproduksi selama bertahun-tahun lamanya.⁶ Akan tetapi masih terdapat sebagian dari pelaku usaha di Desa Jurug belum menjaga kebersihan secara higienis ketika melakukan proses pembuatan olahan makanan, pelaku usaha beranggapan bahwa makanan yang setengah jadi ketika dihindangi lalat bisa saja menjadi bersih ketika melewati proses penggorengan. Begitu juga pelaku usaha kurang memperhatikan bahan tambahan yang dicampurkan dalam makanan, yakni tidak melihat pada kemasan bahwasannya produk yang dibeli belum memiliki label halal.

Terkait penelitian ini beberapa kajian yang pernah dilakukan diantaranya: *pertama*, penelitian Maisaroh,⁷ yang menjelaskan mengenai respon paham masyarakat muslim Kota Pekanbaru UUJPH khususnya terhadap indikator hewan harus disembelih dengan tata cara syariat islam, dan responden memahami bahwa lokasi, alat PPH wajib terjaga kebersihannya, higienis, serta terbebas dari najis. Perbedaan penelitian sekarang berfokus pada proses pembuatan olahan makanan apakah sudah benar melakukan standarisasi halal, bukan fokus terhadap pemahaman pelaku usaha terhadap standarisasi produk olahan yang halal.

Kedua, peneliti Zumroh Najiah,⁸ yang menjelaskan bahwa menurut LPPOM MUI dalam mengimplementasikan UUJPH dibutuhkan kebijakan *derivate* atau turunan dari kebijakan tersebut. Kebijakan tersebut meliputi: Peraturan Presiden, Peraturan Pemerintah, dan Peraturan Menteri. Sedangkan pelaku usaha tidak banyak mengetahui bahwa sertifikat halal merupakan kewajiban, sekalipun produk mereka sudah memenuhi kriteria halal. Perbedaannya penelitian sekarang berfokus pada proses pembuatan olahan makanan yang terdapat pada pasal 21 UUJPH bukan terhadap kewajiban pelaku usaha mendaftarkan produknya dalam pasal 4 UUJPH.

Ketiga, penelitian Ikhsan Maulana,⁹ yang menjelaskan bahwa dengan adanya undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal dapat memperkuat dan memberikan kepastian hukum bagi konsumen muslim. Perbedaan penelitian sekarang berfokus pada proses pembuatan olahan makanan bukan terhadap perlindungan konsumen muslim terhadap produk pangan yang

⁶ Observasi di Swalayan Cinta Cell, Ponorogo, hari Minggu, 03 November 2022.

⁷ Maisaroh, Pemahaman Masyarakat Muslim Kota Pekanbaru Terhadap Bahan dan Proses Produksi Halal Berdasarkan UU Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, *Skripsi* (Universitas Islam Riau Pekanbaru), 6.

⁸ Zumroh Najiah, Implementasi Kewajiban Pendaftaran Sertifikat Halal dalam Pasal 4 Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, *Skripsi*, UIN Malang, 2016), 20.

⁹ Ikhsan Maulana, 'Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Muslim Terhadap Produk Pangan yang Tidak Bersertifikat Halal Menurut Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, *Skripsi*, (UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2018), 5.

tidak sesuai UUJPH. Sedangkan berdasarkan beberapa kajian pustaka terdapat persamaan yaitu sama-sama membahas tentang undang-undang nomor 33 tentang jaminan produk halal.

Adapun jenis penelitian yang dilakukan penulis merupakan penelitian lapangan yang menggunakan metode kualitatif, sedangkan teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dengan menggunakan wawancara, observasi, dan dokumentasi. Selanjutnya dianalisis dengan tiga alur kegiatan, yaitu reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Penarikan kesimpulan menggunakan metode induktif.

Dari permasalahan di atas penulis bermaksud meneliti mengenai pelaku usaha industri rumah tangga al-Barokah dari sudut pandang Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 terhadap jaminan kehalalan produk makanan dan standarisasi kebersihan produk makanan di industri rumah tangga al-Barokah Desa Jurug Kecamatan Sooko dalam perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014.

KONSEP PRODUK HALAL

1. Pengertian Makanan Halal dan Haram

Pengertian makanan olahan adalah makanan yang merupakan hasil olahan yang diolah untuk dijadikan sebuah usaha. Makanan olahan adalah makanan atau minuman yang diolah dengan cara atau metode tertentu menggunakan bahan tambahan, termasuk bahan pangan olahan tertentu.¹⁰

Kata halal berasal dari kata *al-h{allu* yang berarti terbuka (*al-fath{u*). Secara istilah berarti setiap sesuatu yang tidak dikenakan sanksi penggunaannya atau sesuatu perbuatan yang dibebaskan syariat untuk dilakukan. Menurut Abu Ja'far al-Thabari, lafaz halal berarti terlepas atau terbebas halal diperbolehkan adalah segala objek atau kegiatan yang diizinkan untuk digunakan atau dilaksanakan dalam agama Islam. Istilah ini dalam kosakata sehari-hari lebih sering digunakan untuk menunjukkan makanan dan minuman yang diizinkan untuk dikonsumsi menurut Islam.¹¹

Sedangkan pengertian "haram" adalah larangan atau hal yang tidak diizinkan untuk kita melakukan atau mengonsumsinya yang ditentukan oleh Allah SWT agar menghindarkan kita dari kesengsaraan. Tidak hanya dalam agama Islam istilah "haram" ini juga ditunjukkan untuk segala hal yang dilarang oleh aturan-aturan yang ditetapkan pemerintah.¹²

¹⁰ Sari and Sulistyowati, 'Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah Berkaitan Kepemilikan Sertifikat Halal Pada Produk Olahan Pangan', 3.

¹¹ Munawir, *Kamus Al-Munawir* (Yogyakarta: PT Pustaka Progresif, 2002), 853.

¹² Muchtar Ali, 'Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal', *AHKAM : Jurnal Ilmu Syariah* 16, no. 2 (11 December 2016): 292, <https://doi.org/10.15408/ajis.v16i2.4459>.

Kata halal dan haram merupakan istilah Al-Quran dan ini digunakan dalam berbagai tempat dengan konsep yang berbeda dan sebagainya berkaitan dengan makanan dan minuman. Kedua kata tersebut juga digunakan dalam hadis Nabi SAW halal secara bahasa menurut sebagian pendapat berasal dari akar kata halal yang artinya sesuatu yang dibolehkan menurut syara. Halal ialah segala sesuatu yang diperbolehkan dalam agama Islam untuk dikerjakan. Apabila dikerjakan kita akan mendapatkan pahala dan keberkahan dan sebaliknya haram ialah segala sesuatu yang dilarang oleh Allah SWT untuk dikerjakan. Apabila kita melanggar aturan tersebut maka kita akan mendapat dosa.¹³

2. Pengertian Proses Produksi

Proses produksi merupakan kegiatan untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan faktor-faktor yang ada seperti tenaga kerja, mesin, bahan baku dan dana agar lebih bermanfaat bagi kebutuhan manusia. Menurut Assoury pengertian produksi adalah kegiatan mentransformasikan masukan (input) menjadi keluaran (output), tercakup semua aktifitas atau kegiatan menghasilkan barang dan jasa, serta kegiatan-kegiatan lain yang mendukung atau usaha untuk menghasilkan produksi tersebut". Proses produksi menurut Yamit (2005:123) adalah "Suatu kegiatan dengan melibatkan tenaga manusi, bahan serta peralatan untuk menghasilkan produk yang berguna".¹⁴

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa proses produksi adalah cara, metode, dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang dan jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan dan dana) yang ada. Jenis proses produksi terdiri dari beberapa, antara lain: a) Jenis proses produksi di tinjau dari segi wujud proses produksi, yang meliputi: Proses produksi kimiawi, Proses produksi perubahan bentuk, Proses produksi assembling, Proses produksi transportasi, Proses produksi penciptaan jasa administrasi; b) Jenis proses produksi ditinjau dari segi arus proses produksi, meliputi: Proses produksi terus menerus (Continuous processes) dan Proses produksi terputus-putus (intermittent processes); dan c) Jenis proses produksi ditinjau dari segi keutamaan proses produksi, meliputi: Proses produksi utama dan proses produksi bukan utama.

3. Standarisasi makanan halal

Standarisasi Makanan Halal yaitu, a. halal zatnya, b. halal cara memperolehnya, c. halal cara memprosesnya, d. halal mengantarkan dan

¹³ Hasan Ali, *Manajemen Bisnis Syariah* (Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009), 201.

¹⁴ Hermawati Herlin, 'Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UD. Tahu Rosyid Puspan Maron Probolinggo' 2 (Desember 2016): 464.

menyimpannya, e. halal dalam penyajiannya.¹⁵ Kriteria makanan halal menurut para ahli di LPPOM MUI (lembaga pengkajian pangan, obat dan kosmetik Majelis Ulama Indonesia), yaitu didasarkan pada bahan baku yang digunakan, bahan tambahan, bahan penolong, (proses produksi) dan jenis pengemas produk makanan. Produk halal yang dimaksud adalah:

- 1) Tidak mengandung babi dan bahan yang berasal dari babi.
- 2) Tidak mengandung bahan-bahan yang diharamkan seperti bahan-bahan yang berasal dari organ tubuh manusia, darah, kotoran-kotoran dan lain sebagainya.
- 3) Semua bahan yang berasal dari hewan halal yang disembelih menurut tata cara syariat Islam.
- 4) Semua tempat penyimpanan, tempat penjualan, pengolahan, dan trasportasinya tidak boleh digunakan untuk babi. Jika pernah digunakan untuk babi dan barang yang tidak halal lainnya terlebih dahulu harus dibersihkan dengan tatacara yang diatur dalam syariat Islam.
- 5) Semua makanan dan minuman yang tidak mengandung *khamr*. Segala sesuatu makanan dan minuman yang diproduksi harus senantiasa dijaga kebersihannya dan tidak mengandung hal-hal yang diharamkan oleh Allah SWT.¹⁶

Mencari kebenaran tentang halal menjadi suatu keharusan bagi umat Islam, karena persoalan halal dan haram terlebih soal makanan, minuman dan apa-apa yang dikonsumsi menjadi suatu persoalan yang sangat penting, karena hal ini berkaitan dengan perintah agama. Islam sangat menekankan agar umatnya menjaga dua kriteria utama yaitu halal dan berkhasiat (baik). Ini karena makanan yang baik bukan hanya yang mengandung kandungan zat yang baik tetapi aspek kebersihan dalam pemilihan makanan yang baik ini juga perlu ditekankan.¹⁷

4. Regulasi Halal di Indonesia

Regulasi halal di Indonesia Undang-undang yang berkaitan dengan aspek halal suatu produk sebagai berikut:¹⁸

- a. Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

¹⁵ Ashabul Kahfi, 'Aspek Hukum Perlindungan Konsumen Muslim Di Indonesia' 5 (2018): 52.

¹⁶ Fatimah Nur, 'Jaminan Produk Halal di Indonesia Terhadap Konsumen Muslim', n.d., 4.

¹⁷ Ahmad Havid Jakiyudin and Alfarid Fedro, 'Sehati: Peluang dan Tantangan Pemberian Sertifikasi Halal Gratis Bagi Pelaku Umk Di Indonesia', *Al-Mustashfa: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah* 7, no. 2 (7 November 2022): 183, <https://doi.org/10.24235/jm.v7i2.10666>.

¹⁸ Debbi Nukeriana, 'Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Di Kota Bengkulu', *Qiyas*, 3, no. 2 (2018), 155.

- b. Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2015 Tentang Jaminan Produk Halal.
- c. Peraturan Menteri Agama Nomor 26 Tahun 2019 Tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal.
- d. Keputusan Menteri Agama (KMA) Nomor 982 Tentang Layanan Sertifikasi Halal.
- e. Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

Munculnya UUJPH Nomor 33 tahun 2014 ini memperkuat dan menyempurnakan peraturan yang telah ada, seperti contoh pada peraturan sebelumnya tidak adanya peraturan mengenai produk obat-obatan, kosmetik, produk kimia dan rekayasa genetik yang kemudian UUJPH nomor 33 tahun 2014 muncul untuk memperluas dan memperkuat regulasi peraturan yang telah ada.¹⁹

Undang-undang Jaminan Produk Halal tidak hanya ditujukan untuk memberikan perlindungan dan jaminan kepada konsumen semata dengan pemberian sertifikasi halal. Produsen juga menuai manfaat dari Undang-undang ini yaitu dengan adanya kepastian hukum terhadap seluruh barang yang diproduksi, sehingga UUJPH akan berdampak positif bagi dunia usaha. Jaminan produk halal untuk setiap produk juga dapat memberikan manfaat bagi perusahaan, mengingat produk yang bersertifikat halal akan lebih dipilih dan digemari konsumen sehingga dapat meningkatkan penjualan. Hal ini bukan saja diminati oleh muslim tetapi juga masyarakat non muslim, karena masyarakat non muslim beranggapan bahwa produk halal terbukti berkualitas dan sangat baik untuk kesehatan tubuh manusia.²⁰

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal Pasal 21 yang berbunyi:²¹

- 1) Bahwa lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat dan alat penyembelihan, pengelolaan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian, penjualan, dan penyajian produk tidak halal.
- 2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib: a. Dijaga kebersihannya, b. Bebas dari najis, c. Bebas dari bahan tidak halal.
- 3) Ketentuan lebih lanjut mengenai lokasi, tempat dan alat PPH sebagaimana sudah diatur dalam peraturan pemerintah.

¹⁹ Nur Kasanah, 'Potensi, Regulasi, dan Problematika Sertifikasi Halal Gratis', *Journal of Economics, Law, and Humanities*, 1 no. 2 (2022): 28-41. <https://doi.org/10.21154/jelhum.v1i2.1196>.

²⁰ Ma'ruf Amin, *Fatwa Produk Halal Melindungi dan Menentramkan*, (Jakarta: Pustaka Jurnal Halal, 2010), 79.

²¹ Pasal 21 Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 17 yang berbunyi:²²

- 1) Bahan yang digunakan dalam PPH terdiri atas bahan baku, bahan olahan, bahan tambahan, bahan penolong.
- 2) Bahan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) berasal dari: a. Hewan b. Tumbuhan, c. Mikroba, d. Bahan yang dihasilkan melalui proses kimiawi, proses biologi, atau proses rekayasa genetik.
- 3) Bahan yang berasal dari hewan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a pada dasarnya halal, kecuali yang diharamkan menurut syariat.

Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Pasal 18 yang berbunyi:

- 1) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam pasal 17 ayat (3) meliputi: a. Bangkai, b. Darah, c. Babi d. Hewan yang disembelih tidak sesuai syariat.
- 2) Bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan selain sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan oleh Menteri berdasarkan fatwa MUI.

Adapun dalam Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal pasal 43 yang berbunyi:²³

- 1) Lokasi, tempat, dan alat PPH wajib dipisahkan dengan lokasi, tempat, dan proses produk tidak halal.
- 2) Lokasi, tempat, dan alat PPH sebagaimana dimaksud pada ayat (1) wajib: a. Dijaga kebersihan dan higienitasnya, b. Bebas dari najis, c. Bebas dari bahan tidak halal.
- 3) Lokasi yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) yakni lokasi penyembelihan.
- 4) Tempat dan alat PPH yang wajib dipisahkan sebagaimana dimaksud ayat (1) meliputi tempat dan alat: a. Penyembelihan, b. Pengolahan, c. Penyimpanan, d. Pengemasan, e. Pendistribusian, f. Penjualan, g. Penyajian.

Dengan pesatnya perkembangan teknologi yang diterapkan dalam proses produksi atas barang dan jasa, dengan demikian timbul masalah bagi pelaku konsumen, karena mereka tidak bisa mengetahui kebenaran informasi dalam produk yang akan dikonsumsi. Informasi tersebut mengenai kebenaran komposisi bahan baku, hingga pengemasan yang tidak sesuai hukum agama islam. Oleh karena itu informasi yang diberikan harus jelas terhadap kehalalan suatu produk, sehingga tidak ada keraguan konsumen dalam mengonsumsi produk-produk.

²² Pasal 17 Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

²³ Peraturan Pemerintah Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

Adapun jaminan produk halal yaitu bentuk kepastian hukum terhadap kehalalan produk dengan dibuktikan sertifikat halal. Selain itu tujuan penyelenggaraan jaminan produk halal antara lain yaitu:²⁴

- a) Memberikan kenyamanan, keamanan, keselamatan, dan kepastian, ketersediaan produk halal bagi masyarakat dalam mengonsumsi dan menggunakan produk.
- b) Meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal.

Selain itu tujuan yang kedua adalah untuk meningkatkan nilai tambah bagi pelaku usaha untuk memproduksi dan menjual produk halal. Oleh karena itu keberadaan sertifikat halal juga memiliki tujuan yang bersifat ekonomis.

Jadi dapat disimpulkan dari penjelasan undang-undang di atas bahwa pelaku usaha harus senantiasa memperhatikan lokasi pembuatan yang jauh dari unsur haram atau terkena najis, tempat pembuatan juga harus terhindar dari berbagai najis, alat harus selalu diperhatikan dicuci setelah dipakai dan disimpan ditempat yang terhindar dari unsur najis. Adapun maksud bebas dari bahan tidak halal adalah, sesuatu yang berhubungan dengan babi. Serta produk halal merupakan suatu pertimbangan pelaku usaha untuk meraih tingkat kualitas dan nilai jual tambah bagi suatu produk.

PROSES PEMBUATAN OLAHAN MAKANAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA AL-BAROKAH DI DESA JURUG KECAMATAN SOOKO

Memproduksi olahan makanan merupakan salah satu hal dilakukan oleh produsen industri rumah tangga pangan di Desa Jurug Kecamatan Sooko. Setiap industri rumah tangga memiliki cara sendiri untuk memajukan usahannya, terutama dalam menjaga kebersihan suatu produk yang dikelolanya, serta tetap menjaga cita rasa yang diutamakan produsen. Selain itu tak kalah penting juga untuk mengenalkan produknya ke masyarakat luas produsen memberi label pada produknya dengan ciri khasnya masing-masing.²⁵

Meskipun cara pengenalan produsen dengan memberi label pada produknya, namun untuk informasi yang terdapat pada kemasannya tentu berbeda. Contohnya informasi pada label produk Al-Barokah cap menara yaitu: nama produk, nama produsen, alamat produsen, nomer izin edar, nomer telepon produsen, tanggal kadaluarsa, serta logo produk.²⁶

Dari sembilan produk olahan makanan Al-Barokah milik Sumini tersebut, penulis akan menjelaskan empat produk diantaranya produk utama al-Barokah yaitu roti jahe, serta produk pendukungnya yaitu kembang goyang, sale pisang goreng, dan sale pisang gulung. Dari keempat tersebut akan dijelaskan mulai dari

²⁴ Pasal 3 Undang-Undang RI Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

²⁵ Nurul, *Hasil Wawancara*, Ponorogo, 18 Maret 2023.

²⁶ Observasi di Swalayan Cinta Cell, Ponorogo 5 Maret 2023.

bahan bakunya, alat pembuatan, proses pembuatan, lokasi memasak, dan tempat memasak yang digunakan. Berikut penjelasannya:

1. Produk Roti Jahe

a) Bahan Pembuatan

Bahan baku yang digunakan untuk membuat roti jahe diantaranya: tepung terigu (segitiga biru), tepung beras (rose brand), telur ayam, gula pasir (PT. Kebon Agung), gula merah (Elang), wijen, jahe, vanili, ovalet SP, farmipan. Diantara beberapa bahan baku yang digunakan tersebut semua memiliki label halal, kecuali satu bahan baku yang diragukan kehalalannya yaitu fermipan. Fermipan merupakan produk bahan baku yang tidak memiliki label halal MUI. Halal yang dimiliki fermipan merupakan halal dari HFCE (Halal Food Council Of Europe) diterangkan bahwa dari BPOM bahwa label tersebut tidak dapat dicantumkan dikemasannya karena yang diizinkan adalah yang dikeluarkan MUI saja.

b) Proses Pembuatan

Pertama, iris tipis gula merah. Parut jahe. Campurkan gula pasir, telur, gula merah, ovalet SP, fermipan. Oleskan minyak ke loyang, campurkan adonan dengan tepung terigu, tepung beras dan jahe. Masukkan adonan ke cetakan. Tambahkan wijen. Panggang roti sampai kecoklatan. Dinginkan roti, roti yang sudah dingin siap dikemas. Dari beberapa proses yang dilakukan tersebut tidak ditemukan keraguannya dalam kebersihan, semua dalam keadaan bersih higienis dan bebas dari najis.

c) Lokasi Pembuatan

Dari hasil pengamatan lokasi pembuatan roti jahe tersebut berada di RT.01/RW.03, Desa Jurug, Kecamatan Sooko, Kabupaten Ponorogo. Lokasi tersebut berada disekitar masyarakat muslim yang tidak ada masyarakat yang memelihara babi dan anjing, jadi dapat dinyatakan aman bebas dari najis dan bersih.²⁷

d) Tempat Pembuatan

Dari hasil pengamatan tempat pembuatan roti jahe tersebut berada di rumah Sumini, tepatnya di dapur khusus yang dibuat untuk tempat memproduksi olahan produknya. Tempat tersebut (dapur khusus) terdapat dua tempat yaitu dilantai bawah dan lantai atas. Pengamatan dari kedua tempat tersebut yaitu dapur lantai atas dan lantai bawah, terhindar dari najis, dan tempatnya bersih. Untuk pembuatan roti jahe berada di dapur lantai atas.

e) Alat Pembuatan

Alat yang digunakan untuk membuat roti jahe diantaranya: oven kue, mesin parut, mixer, loyang dan cetakan roti, baskom besar dan kecil,

²⁷ Observasi, Ponorogo, 05 Maret 2023.

centong kayu, sendok, pisau, papan potong, tampi, kuas. Dari beberapa alat yang digunakan diatas tidak ditemukan keraguannya dalam kebersiahan, semua dalam keadaan bersih higienis dan bebas dari najis.

2. Produk Kembang Goyang

a) Bahan Pembuatan

Bahan baku yang digunakan untuk membuat roti jahe diantaranya: tepung terigu (segitiga biru), tepung tapioka (gunung agung), tepung hun kue, gula pasir (PT Kebon Agung), garam (segi tiga), telur ayam, minyak goreng (minyakita), kelapa (diambil santannya), air. Diantara beberapa bahan baku yang digunakan tersebut semua memiliki label halal.

b) Proses Pembuatan

Pertama, parut kelapa, campur air lalu peras (santan). Campurkan telur, garam, vanili, tepung tapioka, tepung beras, dan santan secukupnya. Panaskan minyak goreng serta cetakan kembang goyang. Celup cetakan ke adonan dan masukkan ke minyak panas. Bolak balik dan angkat jika sudah masak. Dinginkan kembang goyang, kembang goyang siap dikemas. Dari beberapa proses yang dilakukan tersebut tidak ditemukan keraguannya dalam kebersiahan, semua dalam keadaan bersih higienis dan bebas dari najis.

c) Lokasi Pembuatan

Dari hasil pengamatan lokasi pembuatan kembang goyang tersebut berada di RT.01/RW.03, Desa Jurug, Kecamatan Sooko, Kabupaten Ponorogo. Lokasi tersebut berada disekitar masyarakat muslim yang tidak ada masyarakat yang memelihara babi dan anjing, jadi dapat dinyatakan aman bebas dari najis dan bersi.

d) Tempat Pembuatan

Dari hasil pengamatan tempat pembuatan kembang goyang tersebut berada di rumah Sumini, tepatnya di dapur khusus yang dibuat untuk tempat memproduksi olahan produknya. Tempat pembuatan kembang goyang berada di dapur (dapur khusus) lantai bawah. Pengamatan dari tempat tersebut yaitu dapur lantai bawah, terhindar dari najis, dan tempatnya bersih.

e) Alat Pembuatan

Alat yang digunakan untuk membuat kembang goyang diantaranya: mesin parut, saringan, baskom bear dan kecil, wajan, soutil dan serok, cetakan kembang goyang, tampi, whisk (alat pengocok telur). Dari beberapa alat yang digunakan diatas tidak ditemukan keraguannya dalam kebersiahan, semua dalam keadaan bersih higienis dan bebas dari najis.

3 Produk Sale Pisang Goreng

- a) Bahan Pembuatan

Bahan baku yang digunakan untuk membuat roti jahe diantaranya: pisang awak, minyak goreng (minyakita). Diantara kedua bahan baku yang digunakan tersebut sudah memiliki label halal, serta merupakan bahan murni dari alam.
 - b) Proses Pembuatan

Pertama, kupas pisang. Iris tipis. Panaskan minyak goreng. Masukkan pisang, bolak balik pisang, lalu angkat pisang yang sudah masak. Dinginkan pisang, pisang siap dikemas. Dari beberapa proses yang dilakukan tersebut tidak ditemukan keraguannya dalam kebersiahan, semua dalam keadaan bersih higienis dan bebas dari najis.
 - c) Lokasi Pembuatan

Dari hasil pengamatan lokasi pembuatan sale pisang goreng tersebut berada di RT.01/RW.03, Desa Jurug, Kecamatan Sooko, Kabupaten Ponorogo. Lokasi tersebut berada disekitar masyarakat muslim yang tidak ada masyarakat yang memelihara babi dan anjing, jadi dapat dinyatakan aman bebas dari najis dan bersih.
 - d) Tempat Pembuatan

Dari hasil pengamatan tempat pembuatan sale pisang goreng tersebut berada di rumah Sumini, tepatnya di dapur khusus yang dibuat untuk tempat memproduksi olahan produknya. Tempat pembuatan sale pisang goreng berada di dapur (dapur khusus) lantai bawah. Pengamatan dari tempat tersebut yaitu dapur lantai bawah, terhindar dari najis, dan tempatnya bersih.
 - e) Alat Pembuatan

Alat yang digunakan untuk membuat sale pisang goreng diantaranya: pisau, papan potong, wajan, baskom besar dan kecil, tampi, soutil dan serok, nampan. Dari beberapa alat yang digunakan diatas tidak ditemukan keraguannya dalam kebersiahan, semua dalam keadaan bersih higienis dan bebas dari najis.
4. Produk Sale Pisang Gulung
- a) Bahan Pembuatan

Bahan baku yang digunakan untuk membuat roti jahe diantaranya: pisang awak, tepung terigu (segitiga biru), gula pasir (PT Kebon Agung), tepung beras (rose brand), garam (segi tiga), minyak goreng (minyakita), air. Diantara beberapa bahan baku yang digunakan tersebut sudah memiliki label halal, serta merupakan bahan murni dari alam.
 - b) Proses Pembuatan

Pertama, kupas pisang awak. Jemur pisang 2 hari, jika kadar air sudah berkurang angkat pisang. Campurkan tepung terigu dan air

secukupnya untuk bahan lem. Gulung pisang. Campurkan tepung beras, gula pasir, gara, dan air untuk adonan pelumur pisang. Lumuri pisang dengan adonan. Panaskan minyak. Goreng pisang hingga masak. Dinginkan pisang, lalu pisang siap dikemas. Dari beberapa proses yang dilakukan tersebut ditemukan keraguannya dalam kebersiahan pada saat proses penjemuran pisang, karena terkadang ada alat yang menghinggapinya. Selain proses penjemuran semua dalam keadaan bersih higienis dan bebas dari najis.

c) Lokasi Pembuatan

Dari hasil pengamatan lokasi pembuatan sale pisang gulung tersebut berada di RT.01/RW.03, Desa Jurug, Kecamatan Sooko, Kabupaten Ponorogo. Lokasi tersebut berada disekitar masyarakat muslim yang tidak ada masyarakat yang memelihara babi dan anjing, jadi dapat dinyatakan aman bebas dari najis dan bersih.

d) Tempat Pembuatan

Dari hasil pengamatan tempat pembuatan sale pisang gulung tersebut berada di rumah Sumini, tepatnya di dapur khusus yang dibuat untuk tempat memproduksi olahan produknya. Tempat pembuatan sale pisang gulung berada di dapur (dapur khusus) lantai bawah, sedangkan tempat untuk penjemuran pisang dilakukan di dapur khusus lantai atas. Pengamatan dari tempat tersebut yaitu dapur lantai bawah dan dapur lantai atas, terhindar dari najis, dan tempatnya bersih.

e) Alat Pembuatan

Alat yang digunakan untuk membuat sale pisang goreng diantaranya: pisau, papan potong, papan bambu, wajan, baskom besar dan kecil, tampi, sendok, sotil dan serok, nampan. Dari beberapa alat yang digunakan diatas tidak ditemukan keraguannya dalam kebersiahan, semua dalam keadaan bersih higienis dan bebas dari najis.

ANALISIS PROSES PRODUK HALAL PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA AL-BAROKAH

1. Analisis Jaminan Produk Halal pada Industri Rumah Tangga al- Barokah Perspektif Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014.

Analisis dalam penelitian bahwa dilihat dari Undang-undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal, dijelaskan bahwa produk yang masuk, beredar, dan diperdagangkan di wilayah Indonesia wajib bersertifikat halal.²⁸ Itu artinya, perusahaan yang memproduksi dan memperdagangkan produk di Indonesia harus bersertifikat halal dan memiliki logo halal pada kemasannya, serta mutlak

²⁸ Pasal 4 Undang-Undang RI Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.

diperlukan sebagai payung hukum yang kuat bagi pemerintah yang berwenang mengatur produk halal di Indonesia.

Pasal 18 Ayat 1 menjelaskan bahwa bahan yang berasal dari hewan yang diharamkan sebagaimana dimaksud dalam pasal 17 ayat (3) meliputi: bangkai, darah, babi, dan hewan yang disembelih tidak sesuai syariat. Begitu juga pada pasal 31 ayat 3 menjelaskan bahwa dalam hal pemeriksaan produk makanan bila terdapat bahan yang diragukan kehalalannya dapat dilakukan pengujian di laboratorium.

Pada industri rumah tangga al-Barokah dari keempat produk yang penulis teliti pelaku usaha menggunakan bahan tambahan fermipan yang merupakan produk masih diragukan kehalalannya. Hal ini disebabkan karena fermipan tidak memiliki label halal MUI dimana jika tidak memiliki label halal MUI maka produk fermipan tidak bisa dijamin kehalalannya. Fermipan merupakan produk brand yeast atau ragi yang di produksi Lesaffre di Perancis dan fermipan memiliki label halal dari (HFCE) Halal Food Council of Eroupe. Di Indonesia brand fermipan di distribusikan oleh PT. Sangra Ratu Boga, namun dari keputusan BPOM bahwa label halal tidak dapat dicantumkan pada kemasan fermipan karena belum memiliki izin dari MUI.

Penggunaan bahan baku dan bahan tambahan oleh pelaku usaha al-Barokah dari keempat produksinya yaitu: roti jahe, kembang goyang, sale pisang goreng, dan sale pisang gulung . Dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha menggunakan bahan tambahan fermipan yang merupakan bahan diragukan menurut Undang-undang nomor 33 tahun 2014 tentang jaminan produk halal pasal 31 ayat 3 yang menerangkan bahwa jika terdapat bahan yang diragukan kehalalannya maka dapat dilakukan pengujian di laboratorium.

2. Analisis standarisasi kebersihan pada industri rumah tangga al-Barokah dalam perspektif undang-undang nomor 33 tahun 2014.

Menurut ketentuan standarisasi syarat-syarat makanan halal ada 4. Berikut analisis dari keempat produk al-Barokah:

a) Halal Zatnya²⁹

Dalam menentukan kehalalan suatu makanan, yang terpenting adalah melihat kandungannya. Makanan dan minuman dengan kandungan halal sudah pasti halal untuk dikonsumsi. Adapun contoh makanan yang halal karena komposisinya, seperti ayam, daging, dan sayur-sayuran buah-buahan. Dan mengenai makanan yang mengandung zat atau makanan yang tidak halal, seperti anjing, babi

²⁹ Mahmud, *Halal Dengan Cara Memperolehnya* (Bandung: Pustaka Pelajar, 2008), 3.

atau makanan yang dicampur dengan zat haram, hukumnya sudah mengandung haram dan umat Islam tidak boleh memakannya.

Berdasarkan hasil pengamatan dapat disimpulkan bahwa pemilik usaha di al-Barokah sudah memahami yang dimaksud dengan makanan halal secara zatnya. Dimana pemilik usaha tersebut paham jika ada sedikit campuran zat haram yang masuk kedalam makanan yang halal itu otomatis makanan tersebut berubah status atau zatnya menjadi haram. Adapun contoh makanan yang halal karena zatnya yaitu seperti ayam, buah-buahan maupun sayur-sayuran. Adapun makanan yang mengandung zat atau makanan yang tidak halal yaitu seperti anjing, babi, ular dan lain sebagainya. Jadi dari keempat produk halal secara zatnya semua. Keempat produk sudah terhindar dari zat tidak haram tersebut.

b) Halal Cara Memperoleh

Semua makanan yang kita makan biasanya halal, apalagi makanan yang kita santap atau konsumsi adalah makanan yang bahan-bahannya dijamin halal. Namun ada juga makanan yang kita makan yang awalnya halal karena kandungannya, namun karena salah konsumsi maka makanan yang kita makan berubah status kehalalannya. Hal ini dikarenakan kita mendapatkan makanan dengan cara yang tidak halal, contohnya mengambil milik orang lain, dan memperoleh dengan cara menipu maka perbuatan tersebut bisa menjadikan makanan halal menjadi haram untuk dikonsumsi umat Islam. Jadi makanan yang kita makan bisa berubah tergantung bagaimana cara kita mendapatkan atau memperoleh makanan tersebut.

Berdasarkan pengamatan dapat disimpulkan bahwa pemilik usaha al-Barokah memperoleh makanan yaitu dengan bekerja keras dan upah yang dapat dari hasil kerja keras. Apapun pembelian dan perolehan bahan baku akan berkah dan mendapat pahala dari Allah Swt. Sebaliknya apabila memperoleh makanan dari hal-hal yang tidak baik seperti mencuri, riba, korupsi dan lain sebagainya walaupun makanan yang kita makan itu halal tetapi dengan cara yang salah untuk mendapatkan makanan tersebut maka makanan tersebut berubah kehalalannya dan menjadi haram untuk di konsumsi.

c) Halal Cara Memprosesnya

Kehalalannya baik itu dari segi zat, cara memperoleh makanan sudah sesuai dengan ajaran Islam tetapi pada saat proses memasak atau pengolahannya tidak sesuai dengan syariat Islam maka makanan tersebut bisa saja berubah statusnya menjadi haram. Hal yang bias menyebabkan makanan tersebut berubah statusnya karena pada saat proses pengolahan makanan mulai dari alat masak yang digunakan

misal sebelumnya ternyata pernah digunakan untuk memasak makanan haram atau bahan-bahan yang lain yang tidak diperbolehkan dalam Islam.

Selain itu, hal yang lain yang menyebabkan proses makanan juga bisa menjadi haram yaitu apabila dalam proses pemotongan hewan tidak sesuai dengan ajaran Islam maka makanan tersebut bisa saja berubah kehalalannya. Maka dari itu dalam agama Islam dalam mengolah makanan harus jelas kebersihannya agar terhindar dari najis dan hal-hal lainnya.

Berdasarkan pengamatan dari keempat produk makanan dapat disimpulkan bahwa pemilik usaha al-Barokah saat proses pembuatan sale pisang gulung ditemui banyaknya lalat yang mengerumuni sehingga dikatakan dalam cara memprosesnya terhindar dari zat yang najis, tetapi diragukan dalam hal kebersihannya. Sebaiknya pelaku usaha melakukan penjemuran dengan memberi tutup jaring-jaring di atasnya agar tidak dihindangi lalat. Hal tersebut merupakan salah satu cara agar dalam mengolah makanan tetap terjaga kebersihannya.

d) Halal Penyimpanan dan Halal Penyajiannya³⁰

Dalam mengolah makanan hal terpenting juga yang harus diperhatikan yaitu bagaimana menyimpan dan menyajikan makanan tersebut. Makanan tersebut bisa saja berubah kehalalannya apabila disimpan atau disajikan dengan makanan yang haram. Ketika menyimpan dan menyajikan makanan harus bersih dan jauh dari najis serta kotoran. Semua alat yang digunakan seperti piring, gelas dan lainnya harus senantiasa bersih. Bukan hanya itu tempat atau lingkungan tempat menyimpan makanan juga harus bersih terlebih juga orang yang mengolah atau memasak makanan tersebut harus bersih dan senantiasa memperhatikan makanan yang disimpan atau disajikan.

Berdasarkan pengamatan bahwa produk di al-barokah terhadap penyajian dan penyimpanan keempat produk sudah ditempatkan di tempat yang bersih agar terhindar dari najis dan juga kotoran. Alat masak yang selesai digunakan segera dicuci kembali. Begitu pula menyajikan makanan dilakukan di tempat yang bersih agar pelanggan atau konsumen selalu merasa puas.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan pertama, menurut Undang-undang Jaminan Produk Halal pasal 31 ayat 3 bahwa jika terdapat bahan yang diragukan kehalalannya dapat dilakukan pengujian di laboratorium. Pelaku usaha al-Barokah paham dengan jaminan produk halal tetapi belum bisa

³⁰ Kahfi Ashabul, *Aspek Hukum Perlindungan Konsumen Muslim Di Indonesia*, vol. 5, n.d., 52.

memilih bahan tambahan yang sesuai dengan ketentuan perundang-undangan untuk menjamin kehalalan produk makanan. Bahan tambahan yang digunakan pelaku usaha adalah bahan yang tidak memiliki label halal MUI sebab itu diragukan kehalalannya. Hal ini dikarenakan dari keempat produk makanan ditemukan bahan tambahan pembuatan roti jahe yaitu fermipan yang belum memiliki label halal MUI. Sehingga dapat disimpulkan bahwa pelaku usaha yang menggunakan bahan tambahan fermipan pada produknya tidak sesuai syarat untuk mendapatkan sertifikat halal, karena disetiap bahan yang digunakan harus memiliki label halal MUI, dengan begitu dapat menghambat proses pembuatan sertifikat halal pada pelaku usaha al-Barokah, kecuali pelaku usaha tidak menggunakan bahan fermipan atau bersedia melakukan pengujian di laboratorium. Kedua, berdasarkan halal cara memprosesnya pelaku usaha harus menjaga kebersihan pada makanan. Namun dari keempat produksinya masih ditemukan satu proses yang diragukan kebersihannya, karena saat proses penjemuran pembuatan sale pisang gulung pelaku usaha membiarkan alat mengerumini pisang. Sehingga dapat disimpulkan bahwa proses penjemuran sale pisang gulung tidak sesuai dengan standarisasi halal berdasarkan cara memprosesnya yang tidak menjaga kebersihan makanan secara menyeluruh.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Muchtar. 'Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal'. *Ahkam: Jurnal Ilmu Syariah* 16, no. 2 (11 Desember 2016): 291–306. <https://doi.org/10.15408/ajis.v16i2.4459>.
- Amin, Ma'ruf. *Fatwa Produk Halal Melindungi Dan Menentramkan*. Jakarta: Pustaka Jurnal Halal. 2010.
- Hasan, Ali. *Manajemen Bisnis Syariah*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2009.
- Hasan Sofyan. *Sertifikasi Halal Daiaam Huum Positif Dan Implementasi Di Indonesia*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo, 2014.
- Hermawati, Herlin., dan Dewi Mulyani 'Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada UD. Tahu Rosyid Puspan Maron Probolinggo' *UNEJ e-Proceeding*, 2 (Desember 2016).
- Jakiyudin, Ahmad Havid., and Alfarid Fedro. 'Sehati: Peluang Dan Tantangan Pemberian Sertifikasi Halal Gratis Bagi Pelaku Umk Di Indonesia'. *Al-Mustashfa: Jurnal Penelitian Hukum Ekonomi Syariah* 7, no. 2 (7 November 2022): 182. <https://doi.org/10.24235/jm.v7i2.10666>.
- Kahfi, Ashabul. 'Aspek Hukum Perlindungan Konsumen Muslim Di Indonesia' *Jurisprudentie*, 5 no. 1 (2018).
- Najiah, Zumroh. 'Implementasi Kewajiban Pendaftaran Sertifikat Halal dalam Pasal 4 Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal,' *Skripsi*, UIN Malang, 2016.

- Kasanah, Nur. 'Potensi, Regulasi, dan Problematika Sertifikasi Halal Gratis', *Journal of Economics, Law, and Humanities*, 1 no. 2 (2022): 28-41
<https://doi.org/10.21154/jelhum.v1i2.1196>
- Mahmud. *Halal Dengan Cara Memperolehnya*. Bandung: Pustaka Pelajar, 2008.
- Maisaroh, 'Pemahaman Masyarakat Muslim Kota Pekanbaru Terhadap Bahan dan Proses Produksi Halal Berdasarkan UU Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal,' *Skripsi*, Universitas Islam Riau Pekanbaru, 2021.
- Maulana, Ikhsan. 'Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Muslim Terhadap Produk Pangan Yang Tidak Bersertifikat Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal,' *Skripsi*. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta, 2018.
- Muhammad, Iqbal. 'Standarisasi Produk Pangan Halal (Studi Komparatif Perspektif Hukum Islam dan Hukum Positif)' *Jurnal Mimbar Akademika* 3, no. 1 (2018).
- Munawir. *Kamus Al-Munawir*. Yogyakarta: PT Pustaka Progresif, 2002.
- Nukeriana, Debbi. 'Implementasi Sertifikasi Halal Pada Produk Pangan Di Kota Bengkulu', *Qiyas*, 3, no. 2 (2018).
- Nur, Fatimah. 'Jaminan Produk Halal Di Indonesia Terhadap Konsumen Muslim', *Likuid* 1 no.1 (2021) <https://doi.org/10.15575/likuid.v1i1.12732>.
- Sari, Meivi Kartika, and Eny Sulistyowati. 'Kesadaran Hukum Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah Berkaitan Kepemilikan Sertifikat Halal Pada Produk Olahan Pangan' *Novum: Jurnal Hukum*, 7 no. 1 (2020).
<https://doi.org/10.2674/novum.v7i1.31103>
- Zainur, Zainur. 'Konsep Dasar Kebutuhan Manusia Menurut Perspektif Ekonomi Islam.' *an-nahl* 7 no. 1 (2020).
- Undang-undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.
Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 31 Tahun 2019 Tentang Peraturan Pelaksanaan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal.



Copyright: © 2023 by author (s). This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).